



Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Cara pengemasan	4
8 Syarat penandaan	4

Agar-agar tepung

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

2 Acuan

SNI 01 - 0222 - 1995, *Bahan tambahan makanan*

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 19 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 01 - 2345 - 1992, *Cara uji organoleptik*

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

3 Definisi

Agar-agar tepung adalah produk berupa tepung yang diperoleh dari ekstraksi ganggang agarophyte, dengan atau tanpa bahan tambahan yang diijinkan, bersifat koloid bila dilarutkan dalam air panas.

4 Syarat mutu

Syarat mutu agar-agar tepung sesuai dengan tabel 1.

Tabel 1
Syarat mutu agar-agar tepung

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Organoleptik (kenampakan bau dan konsistensi)	-	Normal atau dengan nilai minimal 7
2	Air	% b/b	Maksimal 17

Tabel (Lanjutan)

3	Kelarutan (lolos ayakan 80 mesh)	% b/b	Minimal 80
4	Abu tak larut dalam asam	% b/b	Maksimal 0,5
5	Uji pati (kualitatif)	-	Negatif
6	Absorpsi air	% b/b	Minimal 5 x berat agar
7	Bahan tambahan makanan	Sesuai SNI 01-0222-1995	
7.1	Pewarna tambahan		
7.2	Bahan tambahan lain		
8	Cemaran logam		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 2,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 30,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 40,0
8.4	Timah (Sn)	mg/kg	Maksimal 40,0
8.5	Raksa (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,03
9	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maksimal 1,0

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Organoleptik

Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2 atau dengan SNI 01 - 2345 - 1991, *Cara uji organoleptik*. *Score sheet* dari spesifikasi organoleptik agar-agar tepung, lihat lampiran.

6.2 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.3 Kehalusan

Cara uji kehalusan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 14.

6.4 Abu yang tak larut dalam asam

Cara uji abu yang tak larut dalam asam sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.3.

6.5 Uji pati (uji kualitatif)

6.5.1 Prinsip

Pati bila ditambahkan larutan yod akan berwarna biru.

6.5.2 Peralatan

- a) Spatula
- b) Lempeng tetes

6.5.3 Pereaksi

Larutan yod 0,05 N.

6.5.4 Cara kerja

Taruh seujung sendok kecil contoh agar-agar tepung dalam lempeng tetes berwarna putih, tambahkan sedikit air dan beberapa tetes larutan yod 0,05 N. Terbentuknya warna biru menunjukkan adanya pati.

6.6 Absorpsi air

Timbang 1 gram agar-agar tepung dan tambahkan 4 ml air. Amati apakah semua air diabsorpsi oleh agar-agar. Jika ya tambahkan lagi 1 ml dan amati lagi. Lakukan seterusnya sampai diperoleh kondisi agar-agar mulai tidak dapat lagi mengabsorpsi air. Jumlah ml air yang dapat diabsorpsi secara maksimal menunjukkan nilai absorpsinya.

6.7 Pewarna makanan

Cara uji pewarna makanan sesuai dengan SNI 01 - 2895- 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam.*

6.9 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 6.*

7 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

8 Syarat penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-undang R.I. Nomor 23 Tahun 1992, *tentang Kesehatan.*

Lampiran

Score sheet organoleptik agar-agar tepung

Jenis produk : Panelis :

Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda pada nilai yang dipilih sesuai dengan kode contoh.

No.	Spesifikasi	Nilai	Kode contoh
I.	Kenampakan <ul style="list-style-type: none"> - Bersih, warna normal dan cerah - Kurang bersih, warna normal dan cerah - Kurang bersih, sedikit kotoran, warna masih tetap, normal - Kotor, warna kurang normal (agak berubah warna) - Kotor, warna tidak normal (berubah warna) 	9 7 5 3 1	
II.	Bau <ul style="list-style-type: none"> - Harum dengan bau spesifik sesuai label - Kurang harum dengan bau spesifik sesuai label - Sedikit ada bau tambahan yang tidak enak - Sedikit bau apek - Bau apek dan busuk 	9 7 5 3 1	
III.	Konsistensi <ul style="list-style-type: none"> - Tidak menggumpal, kering dan halus - Tidak menggumpal, cukup kering dan halus - Tidak menggumpal, agak kering dan sedikit kasar - Sedikit menggumpal, kurang kering, kasar - Menggumpal, lengket dan kasar 	9 7 5 3 1	

Catatan :

Deskripsi

Tanggal :

Produk :

Nama :
.....

Kode	Rupa, warna dan kenampakan	Bau	Rasa	Tekstur

Catatan :



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id